

## COURGETTINE



*Temps de préparation: 1mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 6*

### Ingrédients:

- 100g Courgettes
- 150g Comté (fromage)
- 3 Oeufs
- 200g Crème fraîche liquide
- 1cc Cumin
- 1 cube Bouillon de légumes
- 300g Eau
- 150g Riz Thaï
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre les courgettes coupées en rondelles dans le bol et mélanger 3 sec / vitesse 5.
- Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule et mélanger à nouveau 3 sec / vitesse 5.
- Transvaser le contenu dans un récipient et réserver
- Ajouter le comté dans le bol et mélanger 5 sec / vitesse 7.
- Prélever un peu de fromage pour saupoudrer le dessus du plat avant d'enfourner.
- Ajouter les œufs, la crème, le cumin, le bouillon, le sel, le poivre et l'eau dans le bol mélanger 10 sec / vitesse 4.
- 
- Ajouter le riz Thaï puis les courgettes râpées mélanger 5 sec / sens inverse / vitesse 3.
- Transvaser dans un plat à gratin beurré saupoudrer avec le fromage et mettre dans le four 50 minutes à 180°.